KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 28.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI.* KUCHNIA CODZIENNA — *PANI ELŻBIETA.* HODOWLA DROBIU — *ZOFJA PRAŻMOWSKA.* LECZNICTWO DOMOWE — *DR. M. KŁOSIŃSKA.* NAPOJE GORĄCE I ZIMNE — *WANDA DOBRZAŃSKA.*

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 28 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 289-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 20.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

MAG. PRAW ANDRZEJ NAWROCKI

Weksle. Czeki.

W pewnych wypadkach, które już wyżej omawiałem, posiadacz wekslu na to by mieć dowód, iż jakiejś czynności dokonał we właściwym czasie (np. przedstawił weksel do zapłaty, do przyjęcia), musi weksel *zaprotestować*. Protest może być sporządzony przez notarjusza lub przez urząd pocztowy. Dla ważności swej protest musi zawierać:

1. Nazwisko osoby, która żąda protestu, oraz osoby przeciwko której protest jest skierowany;
2. Stwierdzenie, że osoba, przeciwko której protest skierowano, nie zadośćuczyniła wezwaniu do niej wystosowanemu, wraz z jej oświadczeniem, albo stwierdzenie, że jej nie zastano, albo że nie można było odnaleźć lokalu jej przedsiębiorstwa lub mieszkania;
3. Oznaczenie miejsca i dnia, w którym wezwanie wystosowano lub bezskutecznie usiłowano wystosować;
4. Oznaczenie ile i jakie egzemplarze przedstawiono;
5. Podpis organu sporządzającego protest, pieczęć urzędową i liczbę porządkową protestu.

Jeżeli na wekslu figuruje kilku wystawców lub kilku przekazanych, wystarczy sporządzenie protestu przeciwko jednej z tych osób.

Protest wypisuje się na odwrotnej stronie wekslu albo na przedłużeniu: musi się on zaczynać bezpośrednio po ostatnim indosie.

Jeżeli protest ma być dokonany z powodu częściowej odmowy przyjęcia, to sporządza go się na odpisie wekslu, zaznaczając jego sporządzenie na oryginale.

Jeżeli organ sporządzający protest nie zastanie osoby, do której wezwanie ma być wystosowane, powinien pozostawić tam zawiadomienie o dokonaniu protestu, zawierające nazwisko i miejsce zamieszkania posiadacza wekslu, istotną treść wekslu, oraz nazwisko i lokal urzędowy organu protestującego.

Prolongata, to jest odroczenie terminu płatności wekslu, może być dobrowolna, jeżeli odbywa się za zgodą posiadacza wekslu, albo przymusowa, jeżeli zarządza ją władza państwowa (t. zw. moratorjum). Prolongata dobrowolna wymaga zgody nietylko posiadacza wekslu, lecz i wszystkich odpowiedzialnych wekslowo jego poprzedników; gdyby posiadacz udzielił prolongaty bez uzyskania zgody poprzedników, nie będzie miał do nich regresu w razie niewykupienia wekslu przez wystawcę względnie akceptanta). W praktyce prolongata odbywa się się zwykle w ten sposób, że wystawca lub akceptant wycofuje weksel, którego termin płatności już nadszedł, dając jako zapłatę nowy weksel z temi samemi podpisami co stary, lecz z odpowiednio późniejszym terminem płatności, lub, że w terminie płatności spłaca część jakąś sumy

wekslowej, dając nowy weksel na kwotę pozostałą. Jeżeli komuś weksel *zginął*, powinien on niezwłocznie zawiadomić wystawcę lub akceptanta, żeby ten wekslu nie wykupywał, lub przekazanego, żeby wekslu nie przyjmował. Dla uniknięcia straty, posiadacz zaginionego lub zniszczonego wekslu powinien wystąpić do sądu grodzkiego, w którego okręgu znajduje się miejsce płatności, o uznanie wekslu za nieważny czyli o jego *amortyzację*. W podaniu należy podać wszystkie ustawowe składniki wekslu, wymienić okoliczności, w których utrata wekslu nastąpiła, oraz określić interes prawny, na podstawie którego występuje się o amortyzację. Naskutek podania sąd grodzki zarządza t. zw. postępowanie amortyzacyjne, którego przebieg jest następujący. Sąd ogłasza w dzienniku przeznaczonym do ogłoszeń sądowych, oraz w piśmie miejscowem, przeznaczonem do ogłoszeń rejestrowych, wezwanie, aby posiadacz zaginionego wekslu zgłosił się w przeciągu 60 dni i przedłożył weksel sądowi, gdyż w przeciwnym razie weksel zostanie uznany za nieważny. Czasokres 60 dniowy biegnie od dnia płatności wekslu, a gdyby podanie wniesiono już po dniu płatności, lub gdyby termin płatności nie był w wekslu oznaczony, biegnie od dnia ogłoszenia. Końcowy dzień czasokresu powinien być w ogłoszeniu oznaczony kalendarzowo. Jeżeli w przeciągu czasokresu podanego w ogłoszeniu posiadacz wekslu się nie zgłosi, sąd wydaje orzeczenie, na mocy którego uznaje zaginiony weksel za umorzony. Jeżeli natomiast posiadacz wekslu naskutek wezwania stawi się w sądzie przed wydaniem orzeczenia umarzającego, sąd po przesłuchaniu osób zainteresowanych i okazaniu wekslu żądającemu umorzenia, postępowanie amortyzacyjne przerywa. O wszczęciu postępowania i o jego wyniku sąd zawiadamia przekazanego i wszystkich dłużników wekslowych, których adresy powinien podać żądający umorzenia. Jeżeli sąd wydał orzeczenie uznające weksel za umorzony, to na podstawie tego orzeczenia można wykonać wszystkie prawa z wekslu płynące; jeżeli termin płatności już minął, można żądać zapłaty sumy wekslowej przyczem dla żądania tej zapłaty od dłużników regresowych niepotrzeba w tym wypadku protestu. Gdyby przed wydaniem orzeczenia amortyzacyjnego stawił się w sądzie posiadacz wekslu, to dalsze losy wekslu zależne będą od tego w jaki sposób ten nowy posiadacz nabył jego posiadanie. Proszący o amortyzację może wystąpić przeciwko nowemu posiadaczowi ze skargą o wydanie wekslu, lecz do wydania zmusi go tylko o tyle, o ile udowodni, że pozwany nabył weksel w złej wierze np. ukradł, znalazł i przywłaszczył go sobie, nabył z wiedzą o tem, że weksel pochodzi z kradzieży i t. p., lub przy nabyciu wekslu dopuścił się niedbalstwa, np. kupił weksel od osoby, co do której mógł przypuszczać, że nie jest ona prawym jego posiadaczem, nie sprawdzając przytem jaką drogą osoba ta do posiadania wekslu doszła.

Dłużnik wekslowy, który, po otrzymaniu zawiadomienia o wszczęciu postępowania amortyzacyjnego, płaci weksel, czyni to na własne ryzyko jeżeli bowiem zostanie wydane orzeczenie o umorzeniu zaginionego wekslu, będzie musiał powtórnie wypłacić sumę wekslową osobie, której weksel zaginął. Dłużnik wekslowy może jednak uniknąć ryzyka w ten sposób, że gdy zgłosi się do niego żądający umorzenia wekslu, zaproponuje mu, bądź zapłatę wekslu z warunkiem, że posiadacz wręczy mu jakiś równej wartości zastaw, bądź też, że złoży sumę wekslową do depozytu sądowego miejsca płatności. Prawo wyboru, w który z tych sposobów zwolnić się od zobowiązania wekslowego, przysługuje dłużnikowi.

Jeżeli główny dłużnik wekslowy, mimo wezwania go do zapłaty wekslu po nadejściu terminu płatności, nie chce ani wekslu wykupić za zabezpieczeniem, ani też złożyć sumy wekslowej do depozytu sądowego, można wykonywać poszukiwanie zwrotne, pod warunkiem stwierdzenia odmowy protestem na sporządzonym w tym celu odpisie wekslu zaginionego.

Proces wekslowy nie jest w Państwie Polskiem jednolity, gdyż przepisy regulującego są częścią składową dzielnicowych ustaw postępowania cywilnego, których unifikacja nie weszła jeszcze w życie; z tego względu zmuszony będę podać zarysy procesów wekslowych dla każdego b. zaboru zosobna.

Na terenie *b. Królestwa Kongresowego* wierzyciel wekslowy może, prócz zwykłej drogi procesu cywilnego, użyć drogi znacznie krótszej, składając do właściwego sądu podanie o nadanie wekslowi klauzuli egzekucyjnej. Właściwym sądem jest sąd, w którego okręgu znajduje się miejsce zamieszkania jednego z dłużników wekslowych lub miejsce płatności wekslu; przyczem podania o klauzulę dla weksli nieprzekraczających tysiąca złotych składa się do Sądu Grodzkiego, klauzulę zaś dla weksli, opiewających na sumy wyższe od tysiąca złotych, nadaje Sąd Okręgowy. Do podania należy dołączyć weksel, przyczem można żądać wydania klauzuli przeciwko wszystkim, kilku lub jednemu z dłużników, według własnego wyboru. W podaniu można żądać zasądzenia sumy wekslowej, odsetek ustawowych od dnia płatności do dnia zapłacenia, kosztów protestu, kosztów sądowych, wynagrodzenia za prowadzenie sprawy i prowizji komisowej, nieprzekraczającej $^1/_6$ proc. Sąd nadaje wekslowi klauzulę egzekucyjną na posiedzeniu niejawnem, polecając wykonanie jej właściwemu komornikowi.

W *b. Zaborze Austrjackim* skargę wekslową

wnosi się do tego Sądu Okręgowego, w którego okręgu położone jest miejsce płatności. Skargę i wszelkie inne pisma należy wnosić za pośrednictwem adwokata, bowiem w sprawach wekslowych obowiązuje przymus adwokacki. Do skargi dołącza się weksel, protest (o ile powinien być sporządzony) i rachunek zwrotny. Sąd po zbadaniu skargi może wydać bez przesłuchiwania pozwanego t. zw. wekslowy nakaz zapłaty, w którym poleca pozwanemu, by w przeciągu 3 dni od otrzymania nakazu zapłacił sumę wekslową wraz z kosztami, lub zgłosił przeciw nakazowi zarzuty, w przeciwnym bowiem razie nastąpi egzekucja. Wrazie wniesienia zarzutów, sąd zarządza rozprawę ustną, poczem utrzymuje nakaz wekslowy w mocy lub go uchyla. Przeciw wyrokowi przysługuje każdej ze stron prawo odwołania się do Sądu Apelacyjnego, a następnie rewizji do Sądu Najwyższego, a to wciągu 8 dni od doręczenia wyroku. Jeżeli w przeciągu 3 dni od doręczenie wekslowego nakazu zapłaty, lub przed upływem 8 dni od doręczenia wyroku, nie wniesiono zarzutów, względnie odwołania, wyrok staje się prawomocny i następuje egzekucja.

Na terenie *b. Zaboru Pruskiego* wierzyciel może również na podstawie wekslu uzyskać w Sądzie nakaz zapłaty, który daje mu prawo do natychmiastowej egzekucji, jeżeli zaskarżony dłużnik nie wniesie w terminie trzydniowym przewidzianych w ustawie zarzutów.

CZEKI.

Składniki ustawowe, które musi posiadać każdy czek, są następujące:

1. nazwa „czek“ umieszczona w tekście dokumentu;
2. nazwisko osoby, która ma zapłacić, to jest przekazanego (trasata);
3. podpis wystawcy;
4. bezwarunkowe polecenie zapłaty oznaczonej sumy pieniężnej;
5. wskazanie miejsca i daty wystawienia czeku; gdyby miejsca wystawienia nie oznaczono, będzie niem miejsce wskazane obok podpisu wystawcy.

Jak z tego widzimy czek jest papierem zapomocą którego wystawca wydaje przekazanemu polecenie, by wypłacił jakiejś osobie (asygnatarjuszowi) oznaczoną w czeku sumę pieniężną.

Przekazanym w czeku nie może być osoba dowolna, może niem być tylko państwowy lub samorządowy zakład kredytowy; pozostający pod nadzorem Państwa, samorządu lub innego zrzeszenia publiczno-prawnego, zakład kredytowy lub kasa oszczędności; wreszcie zarejestrowana firma, z której nazwy już będzie wynikało, że przedmiotem jej działań są czynności bankierskie.

Czek może być *płatny* tylko za okazaniem i nie ulega przyjęciu.

Wystawiać czeki można na określoną osobę, na jej zlecenie, lub na okaziciela. Jeżeli czek opiewa na okaziciela, można go oczywiście przenosić przez proste wręczenie drugiej osobie; czeki wystawione na określoną osobę lub jej zlecenie, można przenosić zapomocą *indosu* (żyra). Indos musi być bezwarunkowy; gdyby uzależniono go od jakichś warunków, nie będą one miały prawnego znaczenia. Musi się też odnosić do całej sumy czekowej, gdyż indos częściowy byłby nieważny. Indos umieszcza się na odwrotnej stronie czeku lub na przydłużku. Indos może być zupełny, to jest oznaczający osobę, której czek odstąpiono (indosatarjusza), lub in blanco, w którym osoba odstępująca czek (indosant) poprzestaje na położeniu samego tylko swego podpisu.

Czeki, wystawione i płatne w Polsce, powinny być *przedstawione do zapłaty* w ciągu 10 dni od daty wystawienia, jeżeli są płatne w miejscu wystawienia, a w ciągu 20 dni, o ile miejsce płatności jest inne. Czeki wystawione zagranicą powinny być przedstawione do zapłaty przed upływem 30, a wystawione poza Europą, przed upływem 60 dni od daty wystawienia. Przy obliczaniu tych okresów nie wlicza się dnia wystawienia, a jeżeli końcowy dzień okresu wypadnie w święto, okres przedłuża się do najbliższego dnia powszedniego. Niezachowanie powyższych terminów przy przedstawianiu czeków do zapłaty pociąga za sobą utratę regresu do indosantów i poręczycieli. Przekazany może przy *zapłacie* żądać wydania czeku pokwitowanego przez posiadacza. Gdyby przekazany płacił tylko część sumy czekowej (posiadacz czeku odmówić przyjęcia takiej zapłaty nie może), przekazany może żądać zaznaczenia tego na czeku i osobnego pokwitowania. Przekazany obowiązany jest odmówić zapłaty, jeśli dowiedział się, że ogłoszono upadłość wystawcy.

Odwołanie czeku może nastąpić po upływie okresu przeznaczonego do przedstawienia; odwołanie wcześniejsze będzie ważne, gdyby posiadacz okresu tego nie zachował. Poza tem czek (z wyjątkiem wystawionego na okaziciela), który został przesłany przez wystawcę wprost przekazanemu, można odwołać przed doręczeniem go osobie upoważnionej do odbioru zapłaty. Jeżeli nastąpiło ważne odwołanie, przekazany nie ma prawa zapłaty czeku.

Wystawca, indosanci i poręczyciele *odpowiadają za zapłatę* czeku solidarnie; w razie więc nieuiszczenia zapłaty przez przekazanego posiadacz czeku może żądać zapłaty od któregokolwiek z nich lub nawet od wszystkich, bez potrzeby zachowywania jakiejkolwiek kolejności, Na to by posiadacz wekslu mógł dochodzić pretensyj wobec wystawcy

indosantów lub poręczycieli, przedstawienie czeku oraz nieotrzymywanie zapłaty musi być stwierdzone bądź protestem, bądź też datowanem oświadczeniem przekazanego na czeku.

Uznanie czeków zaginionych lub zniszczonych za nieważne, czyli *amortyzacja czeków,* odbywa się w drodze sądowego postępowania amortyzacyjnego, identycznego z postępowaniem przy wekslach.

Roszczenia zwrotne posiadacza czeku przeciwko wystawcy i indosantom *przedawniają* się z upływem sześciu miesięcy od końca okresu przeznaczonego do przedłożenia czeku do zapłaty. Roszczenia indosantów między sobą i przeciw wystawcy przedawniają się z upływem sześciu miesięcy od dnia, w którym indosant wykupił czek, albo w którym została nam doręczona skarga. Wystawca, którego zobowiązanie czekowe zgasło wskutek przedawnienia, odpowiada posiadaczowi jeszcze przez okres trzech lat z tytułu niesłusznego zbogacenia.

Jeżeli zapłata czeku nie nastąpiła skutkiem tego, że wystawca w chwili wystawienia czeku nie miał u przekazanego pokrycia, lub po jego wystawieniu pokryciem tem rozporządził, odpowiada on posiadaczowi za wszelką poniesioną z tego powodu szkodę, a w każdym razie powinien zapłacić mu 6 proc. od niepokrytej sumy. Ponadto wystawca ulega w tym wypadku karze do 6 tygodni aresztu i grzywnie do 500 zł., o ile, wystawiając czek nie miał uzasadnionej podstawy do liczenia, że czek będzie miał całkowite pokrycie.

GRUPA XI. WYKŁAD 12.

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA

Leguminy gorące.

Najniesłuszniej uważane za przysmaki, leguminy wszelkie, a leguminy gorące w szczególności, powinny stanowić składową część najskromniejszych nawet jadłospisów. Cukier, mąka, jaja, mleko i owoce są artykułami, bez których, racjonalne, zdrowe odżywianie jest nie do pomyślenia.

Nie będę tu mówiła o jakichś wymyślnych, zbytkownych potrawach, lecz o zwykłych, niekosztownych, do codziennego użytku nadających się, łatwych do wykonania daniach, uzupełniających najskormniejsze obiady.

Jeśli nie stać nas na trzy dania przy obiedzie, skreślimy raczej z naszego jadłospisu zupę, względnie mało pożywną i wiele czasu zajmującą (np. rosół przeszło trzy godziny), i ograniczymy nasz obiad do mięsa lub ryby, jarzyny (lepiej dwóch jarzyn jednej gotowanej, drugiej surowej), na zakończenie dając leguminę, a napewno obiad przez to będzie smaczniejszy, pożywniejszy a wcale nie kosztowniejszy.

Jeżeli przyjmiemy pod uwagę, że cukier, to niezbędna odżywka dla dzieci, którym pomaga do rozwoju kości, dla pracowników umysłowych i fizycznych, jednym i drugim wzmacniając wyczerpane siły, że ten cukier jest nieomal o połowę tańszy od mięsa a prawie trzy razy od tłuszczów, to zrozumiemy, że wprowadzając do codziennego użycia dania słodkie nie popełniamy zbytku. Mąka i owoce krajowe są też bardzo tanie. Pozostają więc nabiał i jaja, a i te, w porównaniu z cenami ich w innych krajach Europy, nie są zbyt kosztowne.

W każdym razie legumina przyrządzona z pięciu wyżej wymienionych produktów, stanowi, że tak nazwę, posiłek kompletny, bo w skład jej wchodzą: białko, węglowodany, tłuszcze i witaminy — te ostatnie zawarte w owocach i w mleku, z dodatkiem którego na zimno większą część legumin gorących się spożywa.

Jak we wszystkich swoich wykładach będę mówiła o metodach postępowania przy przyrządzaniu poszczególnych grup, poszczególnych rodzai legumin, nie podając poszczególnych przepisów, których tyle dają różne doskonałe książki naszego wydawnictwa, jednak, ponieważ specjalnie przy leguminach gorących przykłady są cenne, pozwolę sobie podać parę najbardziej, dla poszczególnych grup typowych przepisów.

Najpożywniejszemi, lecz i najcięższemi leguminami są budynie, „puddingi" angielskie, stanowiące w ojczyźnie swej, Anglji, wraz z gotowanem lub pieczonem mięsem i jarzynami z wody, codzienny obiad. Do wyrobu budyniów używają w Anglji nerkowego łoju wołowego, usiekanego jaknajdrobniej, na surowo. Budynie przyrządzone na łoju wołowym są wyśmienite w smaku, nadzwyczaj kruche i mają tę zaletę, że się dają długo przechowywać na zimno i odgrzewać w miarę potrzeby. Najwspanialszym przykładem trwałości ciast przyrządzonych na łoju wołowym jest znany angielski „plum-pudding", potrawa podawana codziennie w okresie świąt Bożego Narodzenia, który przyrządzony raz, odgrzewa się codziennie bez zmiany smaku.

Taki plum-pudding ugotowany w domu ro-

dzinnym rozsyła się dzieciom i wnukom zamieszkałym na dalekich kolonjach całego świata. Miesiące całe, wędruje taki, zamknięty w blaszanem pudle, pudding lądem i morzem, koleją, statkiem i aeroplanem, zanim dotrze do adresata, aby być spożytym w święto Bożego Narodzenia, jako tradycyjny Christmaspudding. Przepis tego budyniu dam kiedyś w wykładach o kuchni wytwornej, jest to jedno z najkosztowniejszych dań tej grupy.

Przyrządzanie budyniów na łoju nie cieszy się zaufaniem w Polsce, gdzie tylko masło jest uważane za jedyny tłuszcz godny ludzkiego żołądka. Oczywiście, masło jest tłuszczem najwykwintniejszym i najstrawniejszym—jednak, o ile jest rzeczywiście świeże. Wszelkie masła mocno solone i długo konserwowane, a szczególniej gorzkawe, są dużo mniej strawne i szkodliwsze od świeżej, topionej słoniny, dobrego szmalcu a nawet owego, angielskiego łoju wołowego, szczególniej, jeżeli ten ostatni jest spożywany na gorąco. Szczególniej do legumin powinniśmy używać tylko najświeższe masło, w braku krowiego, prawdziwie świeżego, można je zastąpić, mniej łatwo się psującem, masłem roślinnem.

Klasycznym sposobem gotowania budyniów, jest gotowanie ich w serwecie. Sposób ten dzisiaj rzadziej stosowany, uważam za potrzebne tu opisać, gdyż nie każde gospodarstwo posiada specjalną formę do budyniów, natomiast każde ma serwety i duże garnki.

Serwetę mocną, gęstą i bez dziurek, wyparza się parę razy wrzątkiem, aby w niej nie pozostało zapachu mydła z prania, płucze zimną wodą, doskonale wyżyma. Środek serwety smaruje się surowem masłem, układa na nią masę przygotowaną na budyń, związuje bardzo wolno, pozostawiając miejsce na wyrastanie budyniu. Sznurek, którym związujemy budyń, powinien mieć długie końce. Na brzegach dużego garnka, do połowy napełnionego lekko osolonym wrzątkiem układamy mocny kij. Do tego kija przywiązujemy końcami sznurka serwetę z budyniem, w taki sposób, aby budyń nie dotykał dna, lecz cały był pokryty wodą. Zależnie od rozmiaru budyniu i jego składowych części, gotuje się go od dwóch do trzech a nawet trzech i pół godzin. Gdyby się woda wygotowała, należy dodać gorącej, aby budyń nią wciąż był pokryty. Przed wydaniem, serwetę z budyniem wykłada się na sito, gdy dobrze osiąknie, sznurek się rozwiązuje, serwetę rozkłada na brzegi sita, sito przykrywa półmiskiem, sito przewraca i budyń znajduje się na półmisku.

Klasyczny ten sposób, stosowany w pierwszym rzędzie do budyniów angielskich na łoju nerkowym, nadaje się i do naszych, mniej wyszukanych budyniów, jednak wobec rozpowszechnienia form blaszanych ze szczelną pokrywą, przy większych rozmiarach zaopatrzonych w rurkę pośrodku, lepiej i łatwiej jest używać tych form tylko.

Formy nie należy napełniać masą do wierzchu, aby budyń miał gdzie rosnąć. Należy ją wysmarować grubo masłem i wysypać drobno utłuczoną bułeczką, aby budyń mógł lekko odstać od formy i wysunąć się na półmisek. Woda powinna sięgać do połowy formy tylko, aby silnie się gotując nie dostała do środka formy. Gotuje się budynie w formie od jednej do dwóch godzin zależnie od rozmiaru i od składu masy użytej na budyń. Formę, po wyjęciu z rondla obcieramy ścierką, otwieramy i przykrywając ją półmiskiem, wyrzucamy z niej budyń.

Co do przyrządzania masy budyniowej, to stosujemy zwykle następującą kolejność.

Naprzód ucieramy na śmietanę masło przeznaczone na budyń, potem dodajemy do niego żółtka z jaj, po jednem, wciąż ucierając. Przy tem sypiemy po łyżce cukier. Teraz dopiero, gdy ta masa się ładnie utrze i naróśnie, dodajemy: mąkę, tartą bułeczkę, różne rodzaje kaszek, ser, mak, migdały czy inne podstawowe części składowe budyniu. Po dokładnem wyrobieniu masy wkładamy: rodzynki, konfitury, owoce i wszelkie inne przyprawy i aromaty. Ubite na sztywną pianę białka, kładzie się na samym końcu roboty, przed przełożeniem masy budyniowej do formy. Jeśli masa budyniowa jest za gęsta, dolewamy do niej śmietanki lub mleka, co jest podane w poszczególnych przepisach.

Podaję dalej bardzo prosty i łatwy budyń z sera, jako typowy dla budyniów u nas w kraju używanych.

Ser czy twaróg należy w wigilję użycia doskonale odcisnąć aby nic serwatki w nim nie pozostało. Czterdzieści deka takiego sera przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito. Pięć deka dobrego masła, utrzeć na śmietanę, dodając po jednem trzy żółtka i trzy kopiaste łyżki cukru (około 10 deka). Gdy masa zbieleje dodać ser, szklankę mąki pszennej, szklankę śmietany lub dobrego mleka, ucierać razem aż się unormowała gładka jak śmietana. Wsypać garstkę rodzynek (koryntek): dla zapachu nieco wanilji, lub skórki cytrynowej, lub migdałów gorzkich. Nakoniec białka ubite na sztywną pianę. Dalej postępować jako powiedziałam w ogólnych informacjach o budyniach.

Do budyniów podajemy zwykle sosy: owocowe, winne, mleczne zaciągane żółtkami i t. p. Najwykwintniejszy z nich sos szodonowy należy do kuchni zbytkowniejszej, wszelkie inne sosy na podstawie mleka, zaciągane jajami robią się formując gotowy płyn: kawę, czekoladę, mleko zaprawiając dowolnym aromatem, utartemi z cukrem żółtkami, i podgrzewając płyn na wolnym ogniu, przy ciągłem mieszaniu lub trzepaniu, do chwili aż nabierze należytej gęstości, bez zagotowania jednak, gdyż żółtka by się przy tem zwarzyły.

Sosy z owoców świeżych, konserwowanych lub syropów owocowych robi się przyrządzając dowolnego smaku i słodyczy płyn z przetartych owoców, syropu, cukru i wody, zagotowując go i zaprawiając w ostatniej chwili niedużą ilością (deserowa łyżka na dwie szklanki sosu) mąki kartoflanej. Ogromnem ułatwieniem przy robocie sosów mlecznych są krajowego wyrobu proszki na sos firmy „Luba". Szczególniej zimą, kiedy o świeże jaja trudno i są one bardzo drogie, proszek taki w zupełności jaja zastąpić może.

Po budyniach gotowanych mamy budynie wypiekane, z tych niektóre wypiekamy w formach blaszanych i kamiennych wysmarowanych masłem i wysypanych bułeczką, część na półmiskach metalowych lub w foremkach ogniotrwałych, z któremi razem podajemy do stołu. Masy do nich przeważnie przygotowujemy tak samo, jak do budyniów gotowanych. Czem lżejszym ma być budyń zapiekany — w niektórych częściach kraju „melszpajzem" zwany, tem więcej należy doń użyć jaj i tem staranniej ubijać pianę. Dawniej używano do takich lżejszych budyniów nieskończone ilości jaj, dzisiaj, przy musowo stosowanej oszczędności należy liczyć trzy do czterech jaj na sześć osób.

Jeszcze lżejszą formę legumin zapiekanych, stanowią suflety. Dobroć ich i udanie zależy w zupełności tylko od świeżości użytych na nie jaj, gdyż tylko doskonale ubite białka, tak sztywno, aby się pod palcem prawie nie uginały, gwarantują lekkość, a co zatem idzie, smak sufletu.

Należy je piec w bardzo umiarkowanym piecu i natychmiast po wyjęciu z pieca podawać, gdyż nawet doskonale wykonane, stojąc czas dłuższy, opaść mogą. Suflet powinien siedzieć w piecu około dwudziestu minut, czyli najlepiej go wsadzić w piec, kiedy podajemy zupę. Lepiej jest, jeśli biesiadnicy na suflet czekają, niż jeśli on na nich czeka. W skład sufletu oprócz jaj i cukru wchodzą różne lekkie dodatki: orzechy, czekolada, migdały, mak. Jeśli używamy mąki to w niedużych ilościach, częściej kartoflanej niż pszennej, najczęściej tartej bułeczki. Specjalny rodzaj sufletów stanowią tak zwane koksy, pianki z białek tylko zmięszanych z przetartemi, świeżemi owocami, marmeladami lub konfiturami. Są to leguminy oszczędnościowe, pozwalające zużyć pozostałe od innych dań białka. Przy pieczeniu ich i podawaniu zachowuje się te same ostrożności co przy innych sufletach. Do wszystkich rodzajów sufletów podaje się zimne mleko, a komu o oszczędność nie chodzi — śmietankę.

Łatwe, smaczne, bardzo strawne i pożywne, a niezbyt kosztowne są wszelkie mleczka. Bierzemy na nie na sześć osób dwie szklanki mleka, filiżankę cukru i cztery jaja. Otrzymujemy z tego sześć filiżanek mleczka. Cukier utrzeć do białości z całemi jajami. Mleko, wpierw zagotowane i zastudzone zmięszamy dokładnie z jajkami, nalewamy to w filiżanki wysmarowane masłem. Wstawiamy do pokrywy do połowy napełnionej gorącą wodą i wraz z tą pokrywą wstawiamy do pieca. Potrawa jednocześnie gotuje się od dołu i zapieka od góry. Próbować ostrożnie nożem, gdy się mleczko zetnie, podajemy je do stołu. Mleczka takie można urozmaicać nadając im zapach migdałów gorzkich, cytryny, wanilji, lub mięszając mleko z kawą, kakao, czekoladą i t. p.

Leguminy gorące, drożdżowe, różne Savarin, Monmorency i t. p. należą do kuchni zbytkownej i tam o nich będzie mowa. Natomiast można w skromnej nawet kuchni robić różne szarlotki ze świeżych i konserwowanych owoców w kruchem cieście, naleśnikach, sucharkach maczanych w jajach rozbitych z mlekiem. Według zasad wpsółczesnej dietetyki owoce na nie, szczególniej jabłka powinny być używane ze skórką, pod którą się mieszczą witaminy, życiany i wkładane do ciasta na surowo, a nie po uprzedniem uduszeniu z cukrem, gdyż chodzi o najkrótsze pieczenie owocu, gwoli zachowania jaknajwiększej ilości tych witamin. Jedne tylko gruszki stanowią wyjątek, gdyż mają absolutnie niestrawną, z korkowej masy złożoną skórkę — te się zawsze przed użyciem obiera.

Ogromnie bogaty materjał na leguminy gorące dają nam jabłka. Każda kaszka czy to wypiekana czy gotowana z ich dodatkiem, stanowi już smaczne i zdrowe danie. Jabłka wprost pieczone — a, o ile są duże wydrążone ze środka i napełnione: migdałami z cukrem, masłem z cukrem, konfiturami, marmeladą i t. p. i z tem nadzieniem upieczone, stanowią zdrową, smaczną i bez kłopotu dającą się przyrządzić leguminę.

Kto nie ma piecyka, lub go niechce dla tak drobnej potrawy zapalać, może takie jabłka udusić, układając je w rząd, podlewając kilku łyżkami wody, i dusząc na blasze pod pokrywą, aż zmiękną. Klasycznym dodatkiem do pieczonych jabłek, jest cukier i mleko zimne. Pozatem racuszki z jabłkami stanowią chyba najbardziej znaną leguminę.

Do ulubionych a łatwych do wykonania legumin owocowych należą wszelkie tartletki w kruchem cieście. Robimy kruche ciasto według jednej, zawsze tej samej formułki: zagniatamy trzydzieści deka mąki, dwadzieścia deka masła lub dobrego szmalcu i dziesięć deka cukru, można dodać trochę zimnej wody. Nie wyrabiać zbyt długo — jak tylko się trzyma, wynieść na chłód. Następnie rozwałkować, wyłożyć niem blachę lub formę specjalną, formując wkoło brzeżek na półtora palca. Nakłuć widelcem, by się nie podnosiło. Można w środek nasypać grochu. Upiec do dobrego zrumienienia. Nakładać owocami świeżemi, zmięszanemi z cukrem i wstawić ponownie do pieca, aby te owoce się upie-

kły lub nałożyć gotową marmeladą, konfiturami i t. p. i zaraz podawać aby ciasto nie rozmiękło.

Do gorących potraw należą też wszelkie owoce zapiekane pod ciastem biszkoptowem, pianką jajeczną lub tylko białkową, w których wykonaniu należy się kierować uwagami podanemi przy sufletach.

Mówiąc o budyniach gotowanych i wypiekanych nie wspomniałam wcale o kaszach. Kaszka drobna, krakowska, maczkiem zwana, sago i tapjoka, jedno i drugie już dzisiaj w kraju wyrabiane, i chociaż zagranicznego pochodzenia, lecz w krajowej łuszczarni przerabiany ryż, dają nam ogromne bogactwo legumin tanich a pożywnych. Każda z tych kasz bądź ugotowana, bądź wypieczona na sypko z dodatkiem tłuszczu i zmięszana z owocami, konfiturami, polana syropem, sosem owocowym lub zaciąganym, mlecznym, o których szczegółowo wyżej mówiłam, jest już smaczną leguminą. Również smaczną leguminą jest zwykły omlet, zrobiony z oddzielnie utartych żółtek, a oddzielnie ubitych na sztywną pianę białek, razem zmięszanych, usmażony na bardzo obficie rozpuszczonem maśle czy szmalcu, — duża ilość tłuszczu jest koniecznym warunkiem dobroci omletu.

Taki omlet przed złożeniem, napełniony konfiturami, marmeladą, duszonemi owocami, stanowi przewyborną leguminę. Nawet bez żadnego nadzienia, posypany obficie cukrem-pudrem z wanilją czy cynamonem znajduje wielu amatorów.

A zwykłe naleśniki, które każda z nas chyba upiec potrafi — przyczem przypominam, że chcąc mieć naleśniki delikatne, należy ciasto robić na wodzie a nie na mleku, te ostatnie zawsze będą gumowe. Czy to szarlotka owocowa, w takich naleśnikach zapieczona, czy te naleśniki nadziane serem, marmeladą, owocami zmięszanemi z cukrem, ryżem z rodzynkami, drobną kaszką z orzechami czy migdałami przysmażone poraz drugi i posypane cukrem są też dobrą, codzienną leguminą.

Nie sposób tu wyliczać wszystkich rodzajów legumin prostych i łatwych, podaję tylko metodę przyrządzania najczęściej używanych, odsyłając słuchaczki do przepisów specjalnych w książkach kucharskich.

GRUPA XIV. WYKŁAD 2.

HODOWLA DROBIU

ZOFJA PRAŻMOWSKA

Lęgi. Wychów piskląt.

W prowadzeniu hodowli drobiu okres lęgów i wychowu piskląt wymaga największej umiejętności.

Pomijając produkcję specjalnie na mięso przeznaczonych ptaków, lęgi rozpoczynamy zawsze w końcu zimy lub wczesną wiosną. Obecnie prowadzimy wylęgi sztuczne w inkubatorach lub naturalne t. zn. podkładając jaja pod nasiadki. W małych hodowlach dotychczas tylko w ten naturalny sposób lężemy. Daje on z reguły większy procent wyklutych piskląt, natomiast zwykle większe straty w wychowie. Lęgi w inkubatorach mają przedewszystkiem tę dobrą stronę, że możemy ląc w dużej ilości, o każdej porze roku. Poza tem nioski nie tracą czasu na wysiadywanie i produkują w tym okresie jaja, a koszt ogrzewania wylęgarki wynosi zwykle tyle, co żywienie nasiadek. To samo można powiedzieć o obsłudze, która coprawda wymaga większej umiejętności, ale niewiele więcej czasu zabiera niż doglądanie nasiadek. W inkubatorach pisklęta wykluwają się w tym samym czasie co pod nasiadkami. Kurczęta w 20 — 22 dni, indyki 26 — 28 dni, kaczęta i gąsięta 28. Dla otrzymania dobrych wyników jakkolwiek prowadzonych lęgów, bardzo ważną jest wybranie odpowiednich jaj wylęgowych, t. j. takich które odpowiadają następującym warunkom: 1) Są świeże: jaja kurze i indycze kładzione do wylęgarek nie mogą być starsze nad 10 dni, pod nasiadki niż 14 dni, jaja kacze i gęsie muszą być jeszcze świeższe, najlepiej 2, 3 dniowe. 2) Są normalnej wielkości i kształtu, z komorą powietrzną w tępym końcu jaja. 3) mają czystą, gładką i niezbyt cienką ani grubą skorupkę.

Najlepiej jaja przed położeniem do wylęgu prześwietlić, wtedy unikniemy kładzenia tych z których i tak napewno piskle się nie wykluje. Należy dodać, że dotychczas nie ma sposobu rozpoznania czy jajo jest zapłodnione i jakiej płci piskle się wykluje.

Jaja przeznaczone do wylęgu trzeba przechowywać w temp. koło 10 — 12 st. C., w suchem miejscu, poza tem kłaść je w pozycji leżącej i raz dziennie ostrożnie obracać.

Do wylęgów naturalnych bierzemy nasiadki wtedy gdy one okazują chęć wysiadywania. Jedynie indykę w czasie od stycznia do końca lutego

zawsze można zmusić do siedzenia. Najlepiej wysiadują kury ras ciężkich, mięsnych i starsze 3, 4 letnie. Kaczki prawie nigdy nie wysiadują, gęsi ras zagranicznych również.

Dla nasiadki robimy odpowiednie do jej wielkości i dość głębokie gniazdo. Wyściełamy zawsze słomą, nie sianem, gdyż mniej romnażają się w niej pasożyty, i słomę układamy płasko, gdyż jeśli zrobić zagłębienie to jaja staczają się jedne na drugie i są nierówno ogrzewane. Nasiadki na gniazdach należy umieścić w ubikacji, suchej, niezbyt zimnej i mało oświetlonej. Przy tem należy uważać, aby ich nie płoszyła obecność ludzi, psów lub szczurów. Nasadzając nasiadki należy je zawsze przedtem wypróbować t. j. potrzymać 24 — 48 godzin na gnieździe na jajach sztucznych lub specjalnie już na tę próbę poświęconych, a dopiero gdy się okaże, że dobrze ogrzewa, podłożyć jaja przeznaczone do wylęgu. Wielkim błędem jest podkładanie zbyt wielu jaj pod nasiadkę, gdyż zawsze wtedy część jest zaziębiona. Dużej kurze możemy podłożyć mniejwięcej 6 jaj gęsich, 12 kaczych, 12 indyczych, 18 kurzych. Kurom rasy małej — kładziemy jaj odpowiednio mniej. Indyce podkładamy jaj: 10 gęsich, 16 — 18 indyczych lub kaczych, 25 kurzych. Ptaki chore, lub opanowane przez pasożyty nie nadają się na nasiadki. Aby je ochronić przed pasożytami w czasie wysiadywania, należy gniazdo i pióra przesypać siarką sproszkowaną lub proszkiem perskim. Doglądanie nasiadki polega na tem, aby ją raz na dobę zdjąć z gniazda na 10 — 15 minut, nakarmić ziarnem i napoić czystą wodą, dać jej możność wytrzepania się w piasku. Jaja w okresie wylęgu jak najmniej ruszać. Jeśli zdarzy się, że kura jakie zgniecie i w ten sposób, lub kałem jaja pobrudzi, to należy je ostrożnie wyjąć, letnią wodą obmyć i nie wycierając włożyć z powrotem.

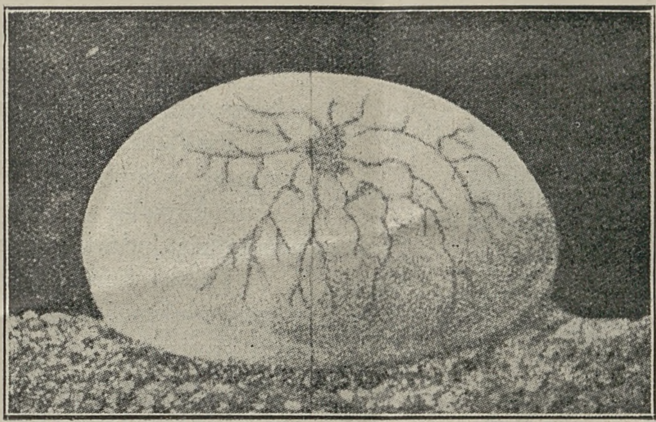
W kilka dni po podłożeniu jaj pod nasiadkę prześwietlamy je, aby skontrolować czy wszystkie są zapłodnione i czy zarodek zaczął się normalnie rozwijać. Najlepiej prześwietlać jaja kurze o ciemnej skorupce 6 dnia, a białej można nawet 5-go, jaja kacze 7-go lub 8 dnia, gęsie i indycze 8-go.

Jaja zapłodnione o żywym zarodku, zawierają zarys ciemnego pajączka, który porusza się przy poruszaniu jaj. Jeśli tego punktu nie ma, jajo jest niezapłodnione, jeśli punkt jest nieruchomy lub zamiast siecią żyłek, otoczony kręgami i tworzy plamę bez wyraźnych konturów, to zarodek zamarły. W jednym i w drugim wypadku, jaja takie odrzucamy, aby nie zabierały niepotrzebnie miejsca. Pozostawione jaja przeglądamy poraz drugi tydzień przed terminem wylęgu. Wówczas widzimy całe jajo wypełnione ciemną nieruchomą zawartością, od której wyraźnie odcina się komora powietrzna. Do prześwietlenia jaj służą specjalne przyrządy, t. zw. owoskopy, są to różnego rodzaju osłonięte lampy naftowe lub żarówki. Przy pewnej wprawie można doskonale przeglądać jajka pod światło promieni słonecznych.

W ciągu ostatnich dni, a zwłaszcza gdy pisklęta nakluwają już skorupki trzeba specjalnie dbać o spokój i unikać poruszania nasiadki czy jaj. Świeżo wyklutych piskląt najlepiej z pod nasiadki nie zabierać ,a tylko ostrożnie wyrzucać skorupki z gniazda. Dopiero gdy wszystkie pisklęta się wyklują, należy je przenieść do ogrzanego pudła czy koszyczka, wyłożonego watą, flanelą lub pierzem. W tym czasie zmienić słomę w gnieździe nasiadki, znowu przesypać sproszkowaną siarką i z powrotem włożyć pisklęta. Jeśli wyklują się jakie kaleki lub bardzo słabe to odrazu usunąć je.

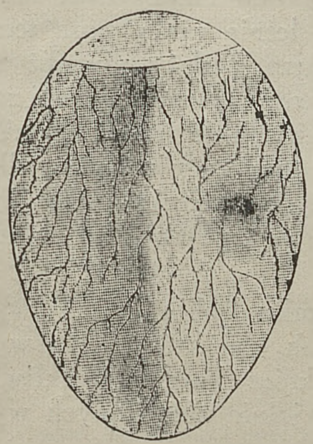
Wylęganie piskląt w inkubatorach coraz więcej się rozpowszechnia, coraz więcej i bardziej udoskonalone mamy systemy wylęgarek. Pomijając opis wylęgarek olbrzymich na parę czy kilka tysięcy jaj, spotykamy wylęgarki najdawniej skonstruowane, ogrzewane gorącą wodą. Są one dość kłopotliwe w prowadzeniu, ale zato bardzo niekosztowne, można je nawet samemu w gospodarstwie zrobić. Uznane za lepsze i praktyczniejsze są wylęgarki ogrzewane stałym źródłem ciepła, a więc elektrycznością lub lampą naftową, ogrzewającą rury wypełnione powietrzem lub rury wypełnione wodą. Wśród tych znowu spotykamy różne odmiany systemów i różne wielkości wylągarek. W Polsce dotychczas takich nie wyrabiamy i najwięcej są rozpowszechnione czeskie firmy Liska Vonka i amerykańskie Buckey'a. Dobry wynik wylęgu zależy jednak nietylko od wylęgarki ale od umiejętnego obchodzenia się z nią. Każdy system wylęgarki trzeba dobrze poznać, każdą wylęgarkę wpierw wypróbować zanim się w niej zacznie wylęgać. Wylęgarka wymaga bezwzględnie inteligentnej obsługi, trzeba umieć na podstawie własnych obserwacji zapobiec brakom, jakie niewątpliwie każdy aparat wykaże. Dobra wylęgarka musi utrzymywać dokładnie tę temperaturę na jaką była nastawiona i dostateczną ilość wilgoci. Najwygodniejsze są te wylęgarki, które jak Buckey, czy Liska i Vonka posiadają automatyczne regulatory ciepła. Należy pamiętać, że są to urządzenia bardzo precyzyjne i wymagają ostrożnego obchodzenia się, gdyż łatwo je uszkodzić. Dokładne instrukcje jak należy postępować z wylęgarką, nastawiać ją i regulować temperaturę, znajdujemy w przepisach, które fabryki dołączają do każdej maszyny. Koniecznym w każdej wylęgarce jest termometr, wypróbowany i skonstruowany specjalnie dla mierzenia temperatury w wylęgarkach. Bardzo pożytecznym jest hydrometr do mierzenia wilgoci.

Główne zasady prowadzenia lęgów w inkubatorach są następujące: uruchomiamy wylęgarkę ściśle przestrzegając instrukcji fabrycznych i na-

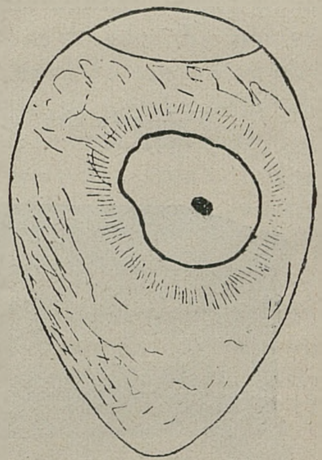


Rys. 1.

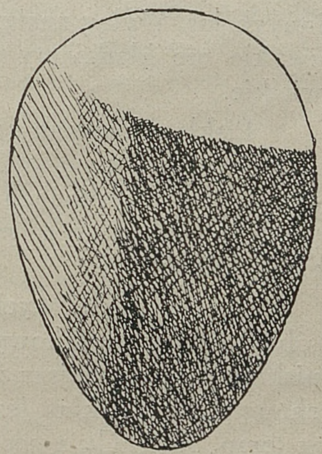
Rys. 1. Jajko zalężone o żywym zarodku.
Rys. 2. Jajko dobrze zalężone w 6-ym dniu inkubacji.
Rys. 3. Jajko dobrze zalężone w połowie okresu inkubacji.
Rys. 4. Jajko dobrze zalężone na krótko przed wylężeniem.
Rys. 5. Jajko, którego płód obumarł w pierwszych dniach rozwoju.



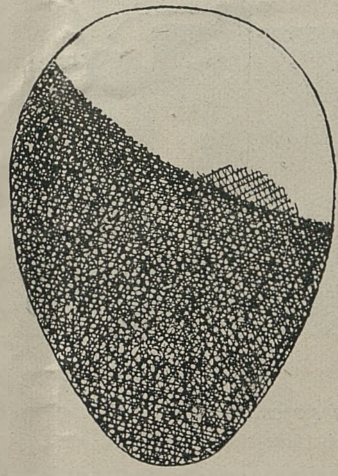
Rys. 2.



Rys. 5.



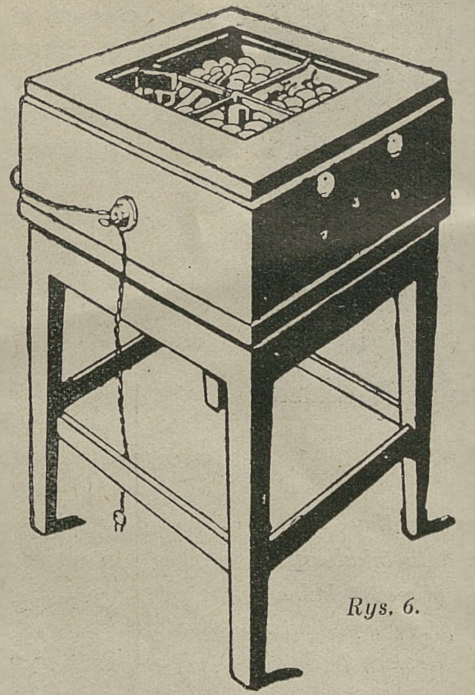
Rys. 3.



Rys. 4.

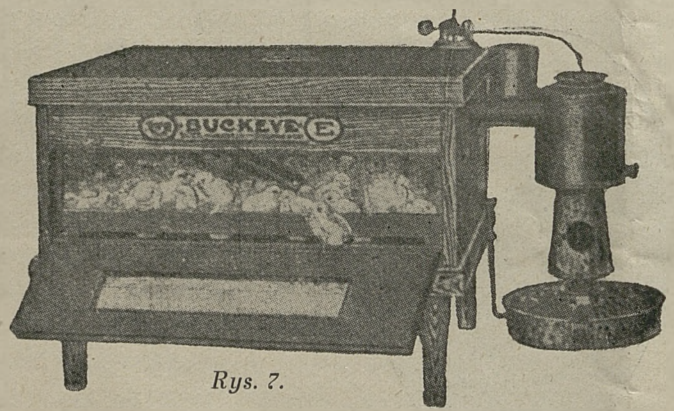
stawiamy na temp. $39\frac{1}{4}^{\circ}$ C. Jeśli ta temperatura bez zmiany utrzymuje się w ciągu 24 godzin wkładamy do wylęgarki jaja, przedtem naznaczone po jednej stronie krzyżykiem, a po drugiej kreską czy kółkiem. Układamy szczelnie w wylęgarce, tak aby nie zostawiać pustych przestrzeni, w pozycji leżącej, wzdłuż długiej osi, wszystkie jednakowo znaczoną stroną np. krzyżykami, do góry. Jakiś czas po włożeniu jaj. temperatura w wylęgarce znacznie się obniży jednak nie należy jej zmieniać, gdyż po kilku godzinach sama podniesie się do poprzedniej wysokości. Przez trzy dni jaj nie należy ruszać, ani wylęgarki otwierać a tylko zwracać uwagę na temperaturę i wilgoć. Wilgoci na początku lęgu potrzeba mniej niż przy końcu. Od trzeciego dnia po włożeniu jaj do wylęgarki należy dwa razy na dobę otwierać wylęgarkę, wyjmować koszyczki z jajami, a jaja przekładać, tak, aby leżące wewnątrz wylęgarki znalazły się na brzegu i na odwrót. Przy tem należy je jednocześnie obracać o 180°.

W tym czasie temperatura w wylęgarce zawsze opadnie, ale powinna sama wrócić do normalnej. 5-go lub 6-go dnia, w czasie przewracania, jaja prześwietlamy tak jak pod nasiadkę i odrzucamy niezapłodnione lub z zamarłemi zarodkami. W drugim tygodniu wylęgu wilgoci powinno być trochę więcej, do 50°, można skrapiać jaja letnią wodą. 15-go dnia powtórne prześwietlania jaj. Od 19-go dnia przez trzy ostatnie dnie wylęgu, wylęgarki nie otwieramy, jaj nie poruszamy zupełnie. Tylko jeśli wilgoć jest niedostateczna można jeszcze 20-go dnia, otworzyć wylęgarkę, aby dolać wody. Otwieranie wylęgarki przed samym kluciem lub



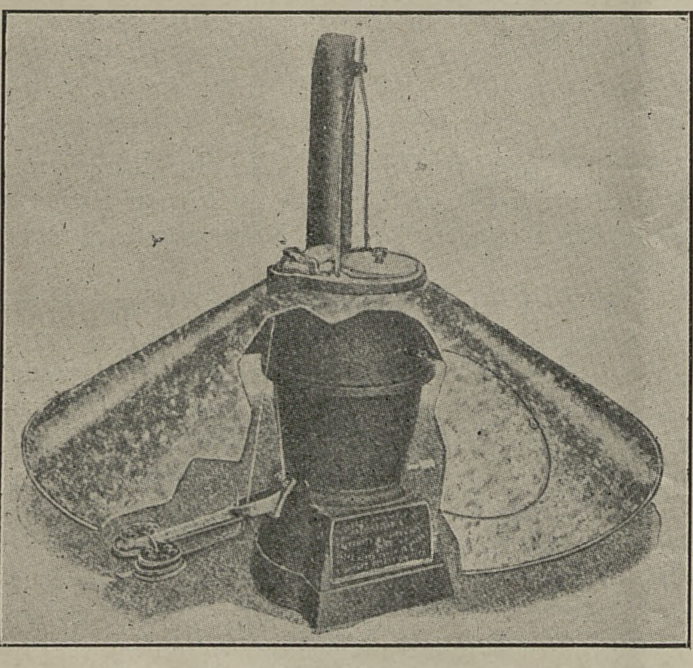
Rys. 6.

Wylęgarka elektryczna systemu A. E. G.



Rys. 7.

Wylęgarnia naftowa o pojemności 65 jaj.



Rys. 8.

Wychowalnia parasolowa z piecem pośrodku.

w okresie klucia się piskląt, opóźnia ich wyląg, lub powoduje zaziębienie wskutek którego zdychają odrazu lub w 2, 3 dni po wykluciu.

Pisklęta wyklute możemy do 23-go dnia przetrzymać w wylęgarce w niższej temp. 37 st., 37,5 st. C. nie karmiąc ich zupełnie. Wyjmować najlepiej wszystkie jednocześnie.

Prowadzenie lęgów w temperaturze i wilgoci wyżej podanej daje nam najlepsze rezultaty przy lęgu kurcząt. Kurczęta wtedy są najsilniejsze i wykluwa się największy procent. Indyczęta wymagają prawie identycznych warunków, tylko wyląg następuje tak jak pod nasiadką 26-go, 27-go dnia, i w drugiej połowie wylęgu lepiej podnieść temp. do 39,5 st. nawet do 40 st. C.

Lęgi kurcząt w wylęgarkach udają się bardzo pomyślnie, ale trzeba łąc w temp. 39,5 st. C. i dużo większej wilgoci. Od 8-go dnia należy dwa razy dziennie jaja spryskiwać letnią wodą poza tem, chłodzić i obracać jak kurze. Należy również co pare dni prześwietlać i usuwać jaja z zamarłemi zarodkami, gdyż z powodu cienkich skorupek, wydzielające się z zepsutych jaj gazy zatruwają zarodki innych jaj. Wyląg następuje 28-go dnia. Gęsich jaj zwykle nie kładziemy do wylęgarek gdyż są za wielkie.

Pisklęta każdego gatunku drobiu możemy wychowywać przy nasiadkach pod któremi się wykluły, przy kapłonach, które bardzo troskliwie pisklęta wodzą lub w specjalnie urządzonych wychowalniach.

Jest to t. zw. wychów sztuczny i w ten sposób możemy wychowywać odrazu duże ilości piskląt. Najważniejszą rzeczą w tym sposobie wychowywania piskląt jest trzymanie ich w cieple, w temp. 36 st. C., z początku prawie bez przerwy. Wychowalnie albo zwane inaczej sztuczne matki są to, albo skrzynie albo parasole z blachy lub drzewa, ogrzewane węglem, lampą naftową lub piecykiem. Znamy conajmniej tyle systemów wychowalni co i wylęgarek. Wychowalnie skrzynkowe mają tę złą stronę, że czasem kurczęta cisnąc się w jednym kącie, zaduszają się. Do wychowu więc większych stadek kurcząt ponad 60 sztuk lepsze są wychowalnie w których kurczęta mają nieograniczoną ścianami przestrzeń pod parasolem, który równomiernie z góry je ogrzewa. Do wychowu kurcząt czy to pod nasiadkami, czy w wychowalniach konieczne są suche słoneczne i ciepłe ubikacje. W dobrych warunkach wychów sztuczny, jest nawet praktyczniejszym od naturalnego, przy którym kwoka wiele piskląt zadeptuje, a przedewszystkiem zawsze odjada pisklęta i przedraża koszt żywienia.

Piskląt nie należy rozdelikacać, do 6 tyg. potrzebna im temp. 30 st. — 36 st. C. dla ogrzania się, ale muszą mieć możność wybiegu w niższej temperaturze.

LECZNICTWO DOMOWE

Dr. M. KŁOSIŃSKA.

Ratownictwo.

Zranienie. Zranienie powstaje wskutek mechanicznego uszkodzenia powierzchni ciała, powodując jej przerwę. Skaleczeniu towarzyszy czasem i zmiażdżenie.

W każdym wypadku zranienia, nawet najlżejszego, mogą powstać pewne powikłania, od których zależy stopień niebezpieczeństwa.

Do powikłań tych zaliczamy: głębokość rany, czyli drążenie w głąb; i zakażenie rany, które najczęściej jest ropne wywołane bakterjami ropnemi, rany takie goją się bardzo trudno. Jeżeli ropienie takie dostanie się do tkanki otaczającej ranę, powstaje t. zw. ropowica, która drogą naczyń limfatycznych i gruczołów może wywołać ogólne zakażenie kończące się zazwyczaj śmiercią. Zakażenie ropne może się przyłączyć do najmniejszej nawet ranki i wywołać bardzo ciężki stan co niech nam będzie wskazówką, że żadnej rany, nawet zadraśnięcia bagatelizować nie wolno.

Zakażenie rany może też powstać przez dostanie się do niej bakteryj róży, albo tężca, może też nastąpić zakażenie zgorzelinowe, czyli gangrenowe, które w skutkach jest najgroźniejsze.

Do zakażeń rany zaliczyć należy również zakażenie wścieklizną, które występuje przy ukąszeniu przez psa wściekłego.

Chcąc zapobiec groźnym skutkom zranienia trzeba przedewszystkiem znać podstawowe zasady założenia opatrunku zapobiegającego zakażeniu i tamującego krwotok, czyli upływ krwi.

Opatrunek. Przed przystąpieniem do założenia opatrunku trzeba przedewszystkiem, aby osoba opatrująca ranę umyła bardzo starannie ręce, najpierw wodą z mydłem, a po opłókaniu spirytusem.

Opatrunek zaczyna się od zmycia rany środkiem odkażającym, przez polewanie jej, lub zmywanie kawałkiem waty sterylizowanej, lub gazy.

Środkami odkażającemi są: woda utleniona stosowana w stosunku: 1 łyżka stołowa na szklankę wody; nadmanganian potasu (kalihypermanganikum) szczypta na litr wody, tak żeby zabarwienie było blado-lila; wreszcie 2 proc. woda karbolowa.

Obmytą ranę zwilża się lekko jodyną i przykrywa kawałkiem gazy sterylizowanej, która powinna być zawsze przechowywana w opakowaniu. Kładąc gazę na ranę trzeba ją brać zdezynfekowanemi szczypczykami, albo czystemi palcami, chwytając za czubki i nie dotykając się miejsc, które wejdą w bezpośredni kontakt z raną. Na gazę trzeba położyć kawałek waty sterylizowanej i obandażować.

Niewielkie powierzchowne ranki zmywa się jak powyżej, jodynuje i zalewa kolodjum. Kolodjum jest to gęsty, jasny płyn, który pod działaniem powietrza natychmiast krzepnie i zasklepia rankę.

Jeżeli mamy do czynienia ze zranioną kończyną (ręka, noga), a rana silnie krwawi trzeba przedewszystkiem unieść kończynę do góry, by zmniejszyć w ten sposób dopływ krwi do rany. Powyżej miejsca krwawiącego zakłada się opaskę gumową, a w braku takowej owija się dokoła kończyny, ponad raną, bandaż, lub ręcznik i spina mocno agrafką, lub związuje. Opaska powinna natychmiast zatamować krwotok, nie można trzymać jej dłużej niż godzinę, bo mogłaby spowodować zakażenie krwi. Jeżeli opatrunek tego rodzaju nie pomoże należy natychmiast wezwać lekarza, licząc się z niebezpieczeństwem, jakiem grozi zbyt obfity upływ krwi.

Oparzenie. Oparzelizny powstają pod wpływem ognia, gorących, lub żrących płynów, prądu elektrycznego.

Oparzelizny dzielimy na trzy zasadnicze grupy: pierwszego, drugiego i trzeciego stopnia.

Pierwszy stopień to tylko zaczerwienienie skóry; drugi stopień wytworzenie się pęcherzy wypełnionych jasnym płynem; trzeci stopień to spalenie tkanki i spowodowana niem śmierć tkanki.

Przy *pierwszym stopniu oparzenia* (silne zaczerwienienie) najlepiej zaraz po oparzeniu przyłożyć okład z 40 proc. alkoholu (spirytusu), a po upływie pół godziny zastąpić okładami z wody wapiennej, lub oleju lnianego.

Przy *oparzeniach drugiego stopnia*, jeżeli są rozległe, nie ściągać ubrania a rozcinać i delikatnie zdejmować, aby nie zedrzeć tworzących się natychmiast pęcherzy. Pęcherzy nigdy nie przecinać, a najwyżej nakłuć przy brzegu igłą wyjałowioną w płomieniu eteru, lub spirytusu, aby płyn wypełniający pęcherz odpłynął. Kłaść natychmiast okłady z oleju lnianego, lub wody wapiennej, choremu podać czarnej kawy, lub kieliszek dobrego, mocnego wina, dla podtrzymania działalności serca. Leczenie poważnej oparzelizny trzeba powierzyć lekarzowi.

Przy oparzeniu ogniem, zajęciu się na kimś ubrania, największe znaczenie ma przytomność umysłu otoczenia. Trzeba za wszelką cenę zapobiec

ucieczce osoby, na której zajęło się ubranie (ucieczka jest sporadycznym objawem spowodowanym przerażeniem jakie ogarnia ofiarę), a przewrócić ją na ziemię i stłumić ogień czemkolwiek co znajdziemy pod ręką np. kocem, dywanem, kołdrą. Pierwsza pomoc, jak przy oparzeniu drugiego stopnia.

Oparzenie kwasami. Przy oparzeniu kwasami należy przedewszystkiem miejsce oparzone obmyć czystą wodą, a potem polać słabym roztworem sody, amoniakiem, albo wodą wapienną.

Oparzenie ługami. Zmyć miejsce oparzone czystą wodą, zalać lekkim kwasem np. rozcieńczonym octem, następnie kłaść okłady z oleju lnianego.

Porażenie prądem elektrycznym, lub prądem od pioruna. Porażenie prądem elektrycznym jest zbliżone do porażenia od pioruna. Pod wpływem pierwszego, jak i drugiego następuje utrata przytomności, a nieraz i śmierć, szczególniej przy braku natychmiastowej pomocy. Ratowanie porażonego polega na stosowaniu sztucznych oddechów, przedłużając zabiegi nawet do 8 godzin, oraz na podawaniu środków nasercowych.

Zmarznięcie i odmrożenie. Człowiek zmarznięty robi wrażenie nieżywego, nie oddycha, nie ma tętna, jest skostniały, a twarz przyjmuje koloryt blado-siny.

Przy ratowaniu osoby zmarzniętej trzeba przedewszystkiem wystrzegać przenoszenia jej do ciepłego mieszkania. Pierwszem stadjum ratowniczem będzie umieszczenie zmarzniętego w pokoju nieopalonym, ostrożne rozebranie go (członki zmarznięte łatwo się łamią) i nacieranie śniegiem, lub ręcznikami zmaczanemi w zimnej wodzie. Gdy chory odzyska oddech przenieść go do lekko ogrzanego pomieszczenia, stosować sztuczne oddychanie, a następnie nacierać ciało ręcznikami zmaczanemi w *gorącej wodzie,* lub też okładać gumowemi termoforami napełnionemi wodą gorącą.

Odmrożenie. Przy odmrożeniu, tak, jak i przy oparzeniu odróżniamy trzy stopnie:

Pierwszy stopień — silne zaczerwienienie i opuchnięcie odmrożonego ciała;

Drugi stopień — pęcherze wypełnione przezroczystym płynem;

Trzeci stopień — gangrena, czyli obumarcie tkanki.

Pierwszym zabiegiem przy odmrożeniu ciała jest nacieranie odmrożonego miejsca śniegiem, aż do zaczerwienienia, zabieg ten trzeba wykonywać na dworze, a dopiero po pobudzeniu tkanki wejść do ciepłego pokoju. Miejsce odmrożone smarować natychmiast wazeliną i nie zaniedbywać, a zasięgnąć jak najprędzej porady lekarza i stosować sumiennie jego wskazania, gdyż zaniedbane odmrożenie powtarza się rok rocznie, dochodząc nieraz do stanu trudnego do opanowania i wyleczenia.

Omdlenie. Omdlenie jest to stan krótkotrwałej utraty przytomności spowodowany odpływem krwi z naczyń mózgu. Omdlenie powstaje pod wpływem strachu, bólu, przemęczenia, głodu, biegunki, wycieńczenia i t. p.

Objawy: wybitna bladość skóry, utrata przytomności, tętno przyspieszone i bardzo słabe.

Pomoc: położenie omdlałego w pozycji poziomej (podnoszenie, podtrzymywanie, sadzanie na krześle, przedłuża omdlenie). Trzeba umożliwić jak największy dostęp świeżego powietrza, spryskać twarz zimną wodą, nacierać ręcznikiem zmaczanym w zimnej wodzie twarz, czoło i skronie chorego, dać do powąchania amonjak, eter, lub t. zw. sole trzeźwiące. Po przyjściu do przytomności podać mocną, gorącą czarną kawę, lub łyk koniaku, czy mocnego starego węgrzyna.

Udar mózgowy, czyli apopleksja bywa spowodowany pęknięciem naczyńka krwionośnego w mózgu.

Objawy: nagły zawrót głowy, utrudnienie wymowy, stan zbliżony do śpiączki, z której trudno chorego obudzić. Twarz przybiera barwę sino-czerwoną (w przeciwieństwie do kolorytu twarzy zemdlonego, która blednie) staje się nabrzmiała, źrenice nie reagują, oddech jest głęboki, charczący, tętno twarde, pełne. Po powrocie do przytomności, które następuje po kilku godzinach, lub kilku dniach pozostaje porażenie lewej, lub prawej połowy ciała.

Pomoc: ułożyć chorego w takiej pozycji, aby miał głowę podwyższoną, kłaść okłady zimne, najlepiej lód w gumowym worku na głowę i na kark, ewentualnie postawić pijawki za uchem, jeżeli nie można natychmiast wezwać lekarza, który puści krew. Wskazanem jest też danie lewatywy z dodatkiem soli, lub mydła. Pomoc lekarska natychmiastowa jest niezbędna .

Udar słoneczny spowodowany bywa nadmierną ilością ciepła nagromadzonego w ustroju, jest to więc przegrzanie organizmu.

Objawy: zawroty głowy, pragnienie, osłabienie, przechodzące w zupełną utratę przytomności, szybki oddech, wybitnie przyspieszone tętno: twarz nabiera barwy czerwono-sinej, skóra jest gorąca.

Pomoc: ułożyć chorego w chłodnem pomieszczeniu, lub w zacienionem miejscu, rozpiąć ubranie, stosować zimne zlewanie, zimne okłady na głowę i na serce, a w razie potrzeby zastosować sztuczne oddychanie. Po odzyskaniu przytomności podawać chłodne napoje: limonjadę, wodę z sokiem owocowym, mleko, w dużych ilościach.

Epilepsja, czy padaczka. Objawy: atak rozpoczyna się charakterystycznym krzykiem podobnym do przeciągłego okrzyku przerażenia. Chory pada nieprzytomny, dostaje drgawek całego ciała, piana pokazuje się na ustach, twarz przybiera barwę sino-czerwoną, język najczęściej pokąsany.

Atak trwa parę minut, poczem chory powraca do przytomności, lub zapada w sen.

Pomoc ogranicza się do ochrony chorego przed uszkodzeniem ciała, potłuczeniem głowy. Zabezpieczyć choremu spokój, nie cucić go. Ułożonego na łóżku pilnować, aby nie spadł. Najlepiej kłaść na ziemi podścielając materac, a po zaśnięciu ułożyć w łóżku i zapewnić spokój. Chory po przebudzeniu się, lub powrocie do przytomności najczęściej nie pamięta co się z nim działo, uświadamianie go jest niewskazane, wpływa bardzo ujemnie na psychikę, budząc stały niepokój oczekiwania ponownego ataku. Porada lekarska niezbędna, celem usunięcia przyczyn, to znaczy leczenia organizmu.

W czasie epileptycznego ataku nie należy stosować żadnych tak często zalecanych dziwacznych zabiegów, jak np. dawanie metalowych przedmiotów do rąk chorego są to przesądy nie mogące przynieść żadnej ulgi, a natomiast powodujące nieraz poważne okaleczenia, lub uszkodzenia ciała.

Bicie serca. Występuje na tle nerwowem, lub neurastenicznem.

Objawy: ból i kołatanie serca, silnie przyspieszone tętno 100 — 140 uderzeń. Przy biciu serca nie występuje ani duszność, ani sinica warg.

Pomoc: położyć chorego na wznak, rozpiąć ubranie, kłaść zimne okłady na serce, nacierać i masować okolice serca. Wpłynąć na chorego uspakajająco, tłomacząc, że mu nic nie grozi, podać 20 — 25 kropel walerjany — unikać podawania alkoholu. Zapewnić dłuższy spokojny wypoczynek.

U osób chorych sercowo wysiłek fizyczny powoduje przemęczenie mięśnia sercowego, a wówczas bicia serca mogą się nasilić i przyjąć formę ataku sercowego; objawy są następujące: uczucie ucisku oraz bicie serca, duszność oddech ciężki, szybki i nieregularny, tętno przyspieszone, słabe, nierówne, chory pokrywa się zimnym potem, występuje sinica.

Pomoc: postępować jak powyżej, pozatem ręce włożyć do gorącej wody, w nogi dać butelki z gorącą wodą, do picia czarną kawę. Jeżeli atak się przedłuża zawezwać lekarza, licząc się z tem, że choremu grozi niebezpieczeństwo życia.

Czkawka. Uporczywa czkawka to nagły skurcz przepony przy otwartej głośni. Występuje na tle nerwowem. Ulgę przynosi połykanie drobno potłuczonego lodu, zimny okład na żołądek, zażycie kropli walerjanowych.

Postrzał, czyli tak zwany Hexenschuss objawia się silnym bólem w okolicach lędźwi, występuje po przeziębieniu, lub podźwignięciu.

Pomoc: położyć osobę chorą do łóżka, okryć ciepło, na bolące miejsce dać gorące okłady, smarować spirytusem kamforowym, podawać 3, a przy silnym ataku 5 razy dziennie aspirynę w tabletkach. Atak trwa kilka dni, nasilenie bólu mija po upływie trzech dni.

GRUPA XI. WYKŁAD 3.

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

WANDA DOBRZAŃSKA.

Zimne napoje: woda zwyczajna, wody mineralne, napoje alkoholowe, napoje alkoholowe kombinowane.

Omawiając zimne napoje trudno nie poświęcić słów kilku ich protoplastce — wodzie, która jest bezsprzecznie napojem zasługującym na wyróżnienie.

Woda, aczkolwiek zawsze napozór jednakowa może być również napojem doskonałym, lub zaledwie znośnym, którym gasimy pragnienie z konieczności nie mając pod ręką nic *szlachetniejszego.*

Różnica polega tutaj przedewszystkiem na świeżości i temperaturze wody, oraz na sposobie podania.

Trudno porównać wyborną wodę świeżo zaczerpniętą z kranów wodociągowych, źródeł, czy studni wiejskiej z wystałym w karafce, lub dzbanku letnim napojem, pozbawionym mocy ugaszenia pragnienia i odświeżenia organizmu. Ta sama różnica zachodzi pomiędzy wodą podaną niedbale, a ustawioną na stole w doskonale utrzymanem, lśniącem czystością, naczyniu szklanem.

W miastach wyposażonych w filtry, które doprowadzają do kranów wodę czystą, pozbawioną bakteryj można ją bez obawy używać w stanie surowym, natomiast wodę czerpaną z przygodnej studni trzeba przegotować, szczególniej w okresie letnim kiedy choroby zakaźne (w pierwszym rzędzie choroby narządów trawiennych) szerzą się wśród ludności.

Woda zarówno surowa, jak i przegotowana powinna być doprowadzona do niskiej temperatury co osiągnąć można trzymając karafkę, czy dzbanek z wodą w zimnej piwnicy, lub lodowni, albo też dodając na chwilę przed podaniem, do szklanki wody kawałek sztucznego lodu. Lodu naturalnego, pochodzącego z zamarzniętych rzek, stawów, lub

wody stojącej w rowach nie można pod żadnym pozorem używać do chłodzenia napoi inaczej, jak zewnętrznie, jest on bowiem zakażony bakterjami i wysoce szkodliwy dla zdrowia.

Przystępując do omówienia szeregu napojów zimnych musimy zacząć przedewszystkiem od cech wspólnych wszystkim i każdemu, a więc od *odpowiedniej temperatury*. Jeżeli napój ma być *chłodzący* nie może zadowolnić się temperaturą pokojową ,a musi odpowiadać swemu przeznaczeniu, to znaczy *odświeżać organizm, gasząc równocześnie pragnienie.*

Są jednak napoje, których nie należy ochładzać zbyt silnie, a do nich należą: wody gazowane (sodowa, selcerska, limonjady) i piwo. Tak jedne, jak i drugie stają się łatwo szkodliwemi dla zdrowia, jeżeli temperatura ich jest zbyt silnie obniżona. Szczególniej szkodliwem staje się łapczywe zaspakajanie pragnienia bardzo zimnym napojem przy zmęczeniu, zgrzaniu; to też do obowiązków pani domu podającej domownikom, lub gościom napoje chłodzące powinno być czuwanie nad tem, aby nie były zbyt silnie zamrożone, a jedynie silnie ochłodzone.

Woda mineralna i sodowa. Wody mineralne podaje się do stołu w butelkach, otwierając je w chwili napełniania szklanek. Temperatura wody mineralnej powinna być chłodna, zewnętrzne strony butelek i dna czysto umyte i wytarte, aby nie walały obrusa i nie raziły swym zaniedbanym wyglądem. Wodę mineralną trzeba chłodzić w lodowni, lub zimnej piwnicy. Jeżeli zmoczona wodą etykieta odstaje, marszczy się lub ledwo wisi, usunąć ją i obmyć ślady pozostałe. Wodę sodową w syfonach podaje się ustawiając syfon na szklanej, porcelanowej, lub metalowej tacce, czy podstawce, wysłanej serwetką. Do wód mineralnych i sodowej podaje się szklaneczki w formie szampanek.

Aczkolwiek *napoje alkoholowe* zaliczyć należy prędzej do rozgrzewających, niż chłodzących trudno stwarzać dla nich osobną rubrykę, podciągniemy je zatem pod napoje zimne, grupując pod ogólnem mianem *napoi alkoholowych.*

Napoje alkoholowe. Do napoi alkoholowych zaliczamy: wino, wódki, nalewki, likiery, koniak, miody pitne, piwo, porter.

Wino ma szeroką skalę zastosowania. Podaje się go, zależnie od gatunku w czasie gorących posiłków, przyjęć składających się z dań słodkich i owoców służy, jako dodatek do tak modnych dzisiaj cocktaili, do zwyczajnej wody, lub herbaty (wino czerwone), wreszcie gra poważną rolę w lecznictwie np. stare wina węgierskie dawane w niewielkich ilościach osobom ciężko chorym i rekonwalescentom, jako środek wzmacniający.

Odkąd zaczęto wyrabiać w kraju wina owocowe, mamy typ wina lekkiego, tak zwanego *stołowego*, które podaje się do obiadu, lub gorącej kolacji nie w butelkach opatrzonych reprezentacyjną etykietą, stanowiącą podstawową wartość wina, a poprostu w ładnych szklanych karafkach. Do wina stołowego nie potrzebne są kieliszki, nalewa się je do szklaneczek o typie szampanek, pijąc samo. lub z wodą zależnie od upodobania.

Dobre wino owocowe, krajowe jest niedrogie, smaczne, nieszkodliwe dla organizmu, jako zawierające niewielki proc. alkoholu i powinno zastąpić całkowicie na stołach naszych wina zagraniczne o wątpliwych gatunkach.

Przechodząc od win o typie win stołowych (gatunki lżejsze) do win pełnowartościowych, trudno pominąć wina zagraniczne niezbędne, jako uzupełnienie jadłospisów wystawnych.

Podając wina o wysokich gatunkach trzeba umieć utrzymać je w odpowiedniej temperaturze i dostosować do poszczególnych dań. Jest to umiejętność, którą posiąść powinna każda pani domu, jest ona bowiem jakoby uzupełnieniem gastronomicznego uświadomienia, a zatem i swobodnego władania przepisami jakiemi kierować się trzeba przy zestawianiu jadłospisów i urządzaniu przyjęć, czyli poprawnem prowadzeniu domu.

Wina francuskie białe powinny zachować temperaturę 10 st. C.

Wina francuskie czerwone 16 st. C.

Stare hiszpańskie i węgierskie — temperaturę pokojową.

Wina szampańskie:
Słodkie 6 st. C.
Półsłodkie 4 st. C.
Wytrawne 2 st. C.
Konjak chłodny, jednak nie mrożony.
Likiery o normalnej temperaturze pokojowej.

Porządek podawania win w czasie posiłków jest następujący:

Po zupie — wina hiszpańskie, jak: Xeres, Porto, Marsala, Madera, Malaga.

Do ryb — wina francuskie białe o typie lżejszym, półwytrawne i wytrawne.

Do pieczystego — wina francuskie, burgundzkie, białe i czerwone (do wyboru).

Do zwierzyny, ptactwa, aż do deseru — wina szampańskie.

Przy deserze — Tokaj, Maślacz (węgierskie); Alicante (hiszpańskie); stare miody polskie.

Do czarnej kawy — likiery, konjak.

O ile, jak powyżej wspomniałam wina lekkie, stołowe, podaje się w szklanych karafkach, o tyle wina wartościowe można nalewać jedynie wprost z butelek, otwierając je w ostatniej chwili. Etykieta musi być nienaruszona i uwidoczniona, tak że osoba napełniająca kieliszki powinna trzymać butelkę etykietą ku górze, i nie zasłaniać jej dłonią.

Wina białe chłodzi się trzymając je w lodowni, lub w zimnej piwnicy, nie w wodzie, właśnie dla zaoszczędzenia etykiety.

Wina stare w omszałych butelkach muszą pojawiać się na stole w stanie takim, w jakim przyniesiona je z piwnicy. Obcieranie, lub obmywanie osadu z butelek to pozbawienie takiego wina połowy wartości. Osad jaki formuje się latami na powierzchni butelki jest bowiem rodowodem starego wina.

Wina czerwone burgundzkie, które konserwuje się w pozycji leżącej wymagają specjalnych ostrożności przy nalewaniu do kieliszków. Stare Burgundy pojawiają się na stołach jadalnych w specjalnych czworokątnych koszyczkach misternie plecionych i opatrzonych w rączkę. W koszyczku takim układa się butelkę tak, aby wystawała szyjką poza koszyczek. Nalewając wino chwyta się za rączkę koszyczka i pochyla go wraz z butelką, która nie powinna być poruszana, inaczej zmącimy szlachetny płyn z osadem jaki się wytworzył.

Każdy rodzaj wina wymaga specjalnego szkła, to znaczy kieliszków o odpowiednich kształtach i wielkości.

Wódki czyste i nalewki zyskują na smaku jeżeli są silnie ochłodzone. Podaje się zarówno jedne, jak drugie do zakąsek przed gorącemi posiłkami. Wódki i nalewki można podawać w butelkach oryginalnych, albo w karafeczkach szklanych.

Piwo podaje się do drugich śniadań, obiadów (dziennych) i skromnych gorących kolacyj. Piwo może pojawiać się na stole zarówno w butelkach, jak i w szklanych dzbanach. Ten ostatni sposób podawania stosowany bywa przeważnie wtedy, jeżeli toczy się piwo z antałka.

Wysokie gatunki, jak np. pilzner oryginalny nalewa się z syfonów wprost w duże kieliszki w formie puharków osadzonych na wysokich nóżkach.

Nalewając piwo trzeba umieć uformować na wierzchu warstwę piany, wystrzegając się jednak zbyt gwałtownego napełniania szkła, powodującego przelewanie się piany przez brzegi.

Jeżeli podajemy piwo w butelkach powinna się znajdować na nich nienaruszona etykieta. To samo stosuje się też i do porteru, który może być podawany sam, albo też jako dodatek do piwa.

Temperatura piwa powinna być niska, jednakże nie do tego stopnia, aby zagrażała zdrowiu. Wskazaną jest temperatura od 10 st. C. wzwyż.

Likiery podaje się tylko w butelkach z nienaruszoną etykietą. Towarzyszą one czarnej kawie i muszą być w wysokim gatunku. Likiery w gatunkach wątpliwych przyrządzane na glicerynie, syropie kartoflanym, dosładzane sacharyną są szkodliwe dla zdrowia i pozostawiają niesmak, a nawet niejednokrotnie wywolują przykre zaburzenia, bóle głowy i t. p.

Napoje alkoholowe kombinowane. Do rzędu napoi alkoholowych kombinowanych zaliczamy: kruszony, cocktaile, napoje chłodzące przyrządzane na podstawie soków owocowych, lodu, wody i wina, wreszcie najrozmaitsze indywidualnie zestawiane i kombinowane napoje.

Kruszony. Podstawą każdego kruszonu jest wino białe o typie wina reńskiego, lub lekkiego francuskiego. Wykwintne kruszony przyrządza się na szampanie.

Dodatki używane przy przyrządzaniu kruszonu, a powołane do nadania mu wykwintnego smaku i aromatu są następujące: owoce świeże, soki tłoczone ze świeżych owoców, cukier, likiery aromatyczne, konjak, rum.

Sposób przyrządzania następujący: utłuc miałko i osiać cukier rąbany (z głowy nie kostkowy i nie kryształ); włożyć do dzbana, lub wazy świeże owoce, przesypując je cukrem, zalać niewielką ilością wina białego i pozostawić pod przykryciem, aby wydobyć w ten sposób aromat z owoców. Trzymać dwie do trzech godzin w chłodzie. Kiedy cukier rozpuści się, a owoce puszczą sok dodaje się wino, kilka kieliszków likieru, wyborowego konjaku, lub rumu i cukru do smaku. Wymięszać napój. pozostawić jeszcze na godzinę, lub dwie w lodowni, albo bardzo zimnej piwnicy.

Wydając na stół zcedzić przez gęste bardzo czyste sitko nieużywane do innych zabiegów kulinarnych; zlać do dzbana szklanego, lub wazy szklanej czy kryształowej używanej specjalnie do podawania kruszonu, dodać świeżych owoców (jeżeli te które zalewano winem straciły piękny i świeży wygląd), a w ostatniej chwili włożyć do dzbana kilka kawałków lodu sztucznego, który nada tak bardzo pożądaną niską temperaturę.

Jako dodatek do kruszonu służą przedewszystkiem owoce aromatyczne, a więc: truskawki, piękne dojrzałe poziomki ogrodowe, brzoskwinie, morele, pomarańcze krajane w plastry (ze skórką), ananas.

W zimie gdy brak świeżych owoców można używać do kruszonu owoców konserwowanych, osączając je z soku i przesypując cukrem w którym leżeć powinny conajmniej godzinę. Nalewa się na nie wino na godzinę, dwie, przed podaniem kruszonu.

Jeżeli przyrządzamy kruszon z winem szampańskiem dodajemy je w ostatniej chwili, aby nie zatraciło siły musowania. Zazwyczaj nie używa się samego wina szampańskiego, a wino o typie reńskiem i szampańskie, w stosunku: 1 butelka szampana na 2 butelki wina owocowego, lub lekkiego gronowego. Można też bez szkody dla smaku zmniej-

szyć normę szampana dając 1 butelkę na 3 butelki wina białego. Szampańskie wino trzymać w lodzie i wlewać do kruszonu na samem wydaniu.

Kruszony tak przyrządzane są napojami tylko pozornie chłodzącemi. Aczkolwiek temperatura ich jest niska mają dar silnego rozgrzewania i podniecania, jako napoje silnie alkoholizowane. Jeżeli zatem chcemy przyrządzić kruszon prawdziwie odświeżający i podniecający bardzo umiarkowanie musimy rozcieńczyć go umiejętnie bez szkody dla smaku i wykwintu napoju.

Do wybornych kruszonów lekkich zaliczyć trzeba kruszon z jabłek, który przyrządza się w sposób następujący:

2 klg. dojrzałych, soczystych, aromatycznych jabłek winkowatych utrzeć na porcelanowej tarce, lub pokrajać bardzo drobniutko, skrapiając obficie sokiem cytrynowym, aby nie straciły koloru: przesypać $1/4$ klg. cukru tłuczonego z głowy, wcisnąć sok z 4 pomarańcz, wlać dwa litry zimnej wody, wymięszać, przykryć i pozostawić 12 godzin w chłodzie.

Po upływie tego czasu wycisnąć sok przez czyste płótno, zlać do wazy, postawić na lodzie, doskonale zamrozić. Na wydaniu dodać butelkę wina musującego (lekki i niedrogi szampan węgierski, lub francuski butelkowany w kraju) wymięszać i podawać w wysokich szklaneczkach ze słomkami. Można dla dodania smaku dodać pomarańcze krajane w cienkie plasterki. Pomarańcze krajać ze skórką, usuwając starannie pestki.

Dobrym sposobem rozcieńczenia mocnego kruszonu jest też dodanie do niego w chwili wydawania na stół doskonale zamrożonej wody sodowej. Proporcja mniej więcej jeden syfon na 3 butelki wina.

Do najwykwintniejszych kruszonów trzeba zaliczyć kruszon z wina szampańskiego na brzoskwiniach, który przyrządza się podług specjalnych prawideł, a mianowicie: dowolną ilość szampana zamrozić w butelkach bardzo silnie, doprowadzając go do temperatury 2 st. C.

Piękne, dojrzałe brzoskwinie wolne od plam i uszkodzeń obetrzeć lekko miękką ściereczką i ponakłuwać, miejsce przy miejscu, aż do samej pestki, wykałaczką drewnianą ostro i cienko zastruganą.

Nakłute owoce kłaść natychmiast do dużego szklanego dzbana, aby sok, który wydobywać się będzie z zadanych owocom ranek spływał do dzbana. Na tak przygotowane owoce wylać zamrożonego szampana, pozostawić w chłodzie 10 — 15 minut i podawać bez żadnych innych dodatków.

Po upływie wyżej wzmiankowanego czasu owoce nasiąknięte winem szampańskiem zaczynają obracać się miarowo w dzbanie wykonując rodzaj powolnego, rytmicznego tańca. Nietylko efekt takiego podania jest śliczny i ciekawy, ale i smak napoju należy do najwykwintniejszych. Wino nabiera aromatu, gaz ulatnia się z szampana, nie odbierając mu nic z cennych właściwości.

Na taki kruszon trzeba używać wino w najwyższym gatunku, dobierając gatunki półsłodkie.

Kruszon podaje się na przyjęciach wystawnych; w czasie tańca, pod koniec kolacji na popołudniowych przyjęciach imieninowych, w wieczór sylwestrowy, zaliczamy je do napoi wykwintnych i kosztownych, które towarzyszą zwykle nastrojem uroczystym. Lekkie kruszony rozcieńczane wodą zwyczajną, lub wodą mineralną, a tem samem zbliżone typem do limonjady są najodpowiedniejszym napojem na zebrania i zabawy urządzane dla młodzieży.

Kruszony, jak już wyżej wspomniałam podaje się w dużych dzbanach szklanych, lub kryształowych, albo też w specjalnych wazach okrągłych z ozdobnego szkła, lub kryształu, umieszczonych na takich samych okrągłych podstawach i otoczonych wieńcem szklaneczek wchodzących w skład garnituru.

Do nalewania kruszonu używa się szklanych czerpaków, które ułatwiają sprawiedliwy podział owoców. Owoce znajdujące się w kruszonie trzeba nakładać do szklaneczek. Jeżeli chodzi o zachowanie bardzo niskiej temperatury kruszonu można do każdej szklanki, przed nalaniem, włożyć kawałek lodu sztucznego, w każdym razie szklanki powinny być ochłodzone lodem przed napełnieniem.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-16.

Jeśli Pani ma dzieci

i musi pracować poza domem, konieczne jest zapewnienie sobie stałej pomocy we wszystkich sprawach pielęgnacji i wychowania — w postaci prenumeraty

DWUTYGODNIKA

DZIECKO I MATKA

OKAZOWE NUMERY WYSYŁAMY PO OTRZYMANIU ZNACZKÓW POCZTOWYCH ZA 25 GROSZY.

Prenumerata mies. 1 zł. 40 gr.

Konto P.K.O. Nr. 12.900.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.

Zamiłowane ogrodniczki powinny czemprędzej zapoznać się z treścią książki p. t.

SAŁATY—HODOWLA i PRZYRZĄDZANIE

gdyż znajdą w niej wszelkie wskazówki, potrzebne do wyhodowania tej doskonałej jarzyny.

Cena 1 zł. 50 gr.
Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

WYD. „ŻYCIE PRAKTYCZNE"

Do nabycia w Tow. Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Rodzice i Wychowawcy!

Dużą pomocą w organizowaniu zabaw na powietrzu jest doskonała książka

N. SZRETTEROWEJ

p. t.

GRA RUCHOWA JAKO ŚRODEK WYCHOWAWCZY

zawierająca dużo wskazówek i plany różnych gier

Cena 1 zł. 50 gr.
Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Do nabycia w Tow. Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9 Konto P.K.O. 15.[illegible]

MODNE
ROBOTY KOBIECE

Wytwornie ilustrowane wydawnictwo, pośw ne artystycznej ręcznej pracy kobiet w dziedzinic iększenia strojów i wnętrza domu mieszkaln .

Każdy zeszyt tego wydawnictwa stanowi odrębną całość i jest wzorowym pod ciem nauki wykonywania pięknych robót, z uwzględnieniem kierunku artystycznego ob doby oraz wszelkich znanych ułatwień technicznych.

Wyszły i są do nabycia następujące zeszyty:

- „Najnowsze sposoby ozdabiania sukien"
- „Najmodniejsze szale szydełkowe i na widełkach"
- „Artystyczne tkactwo bez warsztatu"
- „Serwety i serwetki"
- „Fantazyjne kwiaty w stroju kobiecym i w dekoracji mieszkań" (część I).
- „Fantazyjne kwiaty w stroju kobiecym i w dekoracji mieszkań" (część II).
- „Jak się robi abażury"
- „Worki i woreczki"
- „Białe serwety haftowane"
- „Poduszki"
- „Kilimy i wełniaki"
- „Hafty ludowe"
- „Roboty krzyżykowe"
- „Wyszycia włóczką"
- „Aplikacje"
- „50 podarków i upominków"
- „Zabawki z włóczki"
- „Przyozdobienia bielizny"
- „Roboty siatkowe"
- „Chusteczki haftowane"
- „Jak ozdobić bieliznę pościelową" (część I).
- „Roboty na widełkach"
- „Przewlekanie na tiulu"
- „Richelieu"
- „Aplikacje na tiulu"
- „Jak ozdobić bieliznę pościelową" (część II).
- „Roboty z paciorków"
- „Haft angielski"
- „Zwierzęta z gałganków"
- „Mereżki"
- „Haft Janina"
- „Wstawki"
- „Haft biały"
- „Wzory kilimów"
- „Hafty kolorowe"
- „Aplikacje" (cz. II)
- „Lalki"
- „Kotyljony"
- „Ściegi kolorowe"

Zeszyt pojedyńczy 2 zł.

Wysyła Tow. Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa

PLAC ZAMKOWY 9

po otrzymaniu należności przekazem pocztowym lub na konto P. K. O. 13.555.

Do nabycia także w większych księgarniach.